

MENU
BERLAGE



WELKOM IN BISTRO BERLAGE

De Beurs van Berlage is ontworpen door de Nederlandse architect Hendrik Petrus Berlage en werd in 1903 geopend door Koningin Wilhelmina. Aan het interieur van het iconische gebouw hebben verschillende kunstenaars meegewerkt. Bistro Berlage bevindt zich in de voormalig hoofdentree van de Goederenbeurs van de Beurs van Berlage. In het interieur zijn drie tegeltableaus verwerkt van de Nederlandse kunstenaar Jan Toorop die verwijzen naar het verleden, het heden en de toekomst.

Bistro Berlage bevindt zich op een monumentale plek waar eigentijdse klassiekers worden geserveerd onder leiding van onze chef-kok. De gerechten refereren aan de rijke geschiedenis van het beursgebouw en haar plaats in Amsterdam. De ingrediënten zijn dagvers, veelal van lokale bodem en met zorg en aandacht bereid.

LUNCHEN OF DINEREN?

Vraag onze medewerkers om de aparte menukaart.



Netwerk: BistroBerlage
Wachtwoord: Beursplein

bistroberlage.com
#BistroBerlage

ONTBIJT

10 - 12 uur

- ✓ **CROISSANT** - roomboter - vruchtencompôte | 5
- ✓ **PANCAKES** - compôte rood fruit - chocoladepasta | 9,50
- ✓ **BULGAARSE YOGHURT** - granola | 7,50

LUNCH OF VOORGERECHTEN

12 - 21 uur

Geserveerd met brood, dus lekker als sandwich, maar ook als voorgerecht.

GEMARINEERDE ZALM - 65 graden ei - zoetzure komkommer - dilledressing | 14

HARTIGE WENTELTEEF - ham - kaas - spiegelei | 9,50

RILLETES VAN TONIJN - frisée - appel - Amsterdams zuur - saffraanmayonaise | 11,50

GEROOKTE RIB EYE - auberginechutney - piccalilly | 12,50

TWEE KALFSKROKETTEN - mosterdmayonaise | 12,50

✓ **BURRATA** - basilicumolie - zomertomaatjes - pompoenpitten | 13,50

🌿 **TARTELETTE** - auberginechutney - zoetzure groenten - vadouvan crème | 13

CAESAR SALAD - gegrilde kip - ansjovis - gepocheerd ei - Parmezaanse kaas | 15,50

🌿 **GEPOFTE GROENTEN** - babyspinazie - rode uien - hummus - kruidendressing | 12,50

SOEPEN

12 - 21 uur

🌿 **ROMIGE POMODORI** - dragoncrème - basilicumolie | 8,50

SEIZOENSOEP | 8,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht
🌿 Veganistisch gerecht

HOOFDGERECHTEN

12 - 21 uur

- GEGRILDE ZALM** - orzo - groene asperge - dragonsaus | 24
- ZEEBAARS** - rode linzen - gemarineerde tomaten - kruidenolie - vadouvan crème | 24,50
- BAVETTE** - gegrilde groenten - Roseval - kruidenboter | 26
- TAMME EENDENBORST** - ananasshutney - Caponata - balsamicosaus | 26
- RUNDERBURGER** - brioche sesambol - rode ui - Cheddar - Amsterdamse saus - frites | 18,50
- ✓ **RODE BIETENRISOTTO** - geitenkaas - doperwten - basilicumolie | 18,50
- 🌿 **PARELCOUSCOUS** - tapenade - gegrilde groenten - vadouvan crème | 18,50

BIJGERECHTEN

12 - 21 uur

- ✓ **Frites** - mayonaise of ketchup | 6
- ✓ **Frites** - truffelmayonaise | 6,50
- ✓ **GEMENGDE SALADE** | 5
- ✓ **SEIZOENSGROENTEN** | 6,50

DESSERTS

12 - 21 uur

- 🌿 **GEMARINEERDE ANANAS** - crumble - specerijensiroop - ananassorbet | 9,50
- ✓ **LIMOEEN PANNA COTTA** - compôte rood fruit - witte chocoladekrullen | 9,50
- ✓ **GEMARINEERDE AARDBEIEN** - vanilleroomijs - Romanoffsaus | 9,50
- ✓ **HOLLANDS KAASPLATEAU** - vijgencompôte - crackers | 15,50

DRIEGANGENMENU

Stel uw eigen driegangenmenu samen | 45

Bijpassend wijnnarrangement | 14,50

NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / espresso / Americano | 3,30

Dubbele koffie / espresso | 4,30

Cappuccino | 3,80

Espresso macchiato | 3,50

Latte macchiato | 3,80

Koffie verkeerd | 3,80

Flat white | 4,30

IJskoffie - gezoet of ongezoet | 4,50

Warme chocolademelk | 4,50

- met slagroom | 0,50

MELKOPTIES | 0,50

Sojamelk

Havermelk

Volle melk

SMAAKAROMA'S | 0,50

Karamel

Hazelnoot

SPECIAL CÖFFEE | 11

Irish coffee (Jameson)

Mexican coffee (Kahlúa)

Italian coffee (Bitterkoekjeslikeur)

Dutch coffee (Boterbabbelaarlikeur)

French coffee (Cointreau)

NÖBLE TEA | 3,30

Classic Strong English

Japan Green Sencha

Japan Green Lemon

Traditional Earl Grey

China Green Jasmine

Verveine

Suid African Rooibos

Black Forest Fruit

VERSE THEE | 4

Munt

Gember

HOLTKAMP PATISSERIE | 5,20

APPELTAART

CITROEN MERINGETAART

CHEESE CAKE

CHOCOLADETAART

CHAMPAGNE-FRAMBOZENTAART

SEIZOENSTAART

FRISDRANK

- Coca Cola / zero 20cl | 3,40
- Coca Cola / zero 33cl | 5,40
- Fanta / Cassis | 3,40
- Sprite / Rivella | 3,40
- Fuze Tea sparkling / green | 3,40
- Bitter lemon | 3,40
- Royal Bliss ginger beer / ginger ale | 4,40
- Royal Bliss regular tonic / Yuzu tonic | 4,40
- Chaufontaine blauw / rood | 3,40
- Fristi / Chocomel | 4,40

SAP

- Verse sinaasappelsap | 4,20
- Appelsap | 3,40
- Tomatensap | 3,40
- Cranberrysap | 3,40

LIMONADES | 4,70

Plat of bruisende limonade in de volgende smaken:

- Spiced lemon & rose
- Chili grapefruit
- Straight lemon
- Floral ginger & orange

BIER

BIEREN OP DE TAP

- Wit van Berlage 20 cl | 5
- Heineken - small | 4,50
- Heineken - medium | 6
- Heineken - large | 8
- Seizoensbier | 6,50

BIEREN OP FLES

- Heineken 0% | 4
- Amstel Radler 2% | 4,50
- Brand Weizen 0% | 5
- Liefmans | 7
- Apple Bandit | 6
- Desperados | 7,50

LOKALE SPECIAALBIEREN

- Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit | 7,50
- Brouwerij 't IJ - Zatte - Tripel | 7,50
- Jopen - Mooie Nel - IPA | 7,50
- Oedipus - Mannenliefde - Saison | 7,50

MADE BLUE WATER

Wij serveren **MADE BLUE** water, dat is heerlijk gekoeld kraanwater dat we ter plekke bottelen. Daarbij doneren we een bedrag aan **MADE BLUE** voor elke fles die we op tafel zetten. Zij zorgen per fles voor 1000 keer zoveel drinkwater in landen waar permanent waterschaarste heerst.

Onbeperkt bijgevuld per 2 personen, plat of bruisend per fles | 4,50

SNACKS

vanaf 12 uur

- ✓ **BERLAGE NOTENMIX** van Gotjé | 4,50
- ✓ **KNOFLOOKOLIJVEN** | 4,50
- ✓ **BLOKJES OUDE KAAS** - mosterd | 9,50
 - KALFSBITTERBALLEN** van Holtkamp - 6 stuks - mosterdmayonaise | 9,50
- ✓ **KAASTENGELS** - 6 stuks - chilisaus | 9
- 🌿 **OESTERZWAMBITTERBALLEN** van Holtkamp - 6 stuks - honingmayonaise | 9,50
 - NACHO'S** - pulled chicken - cheddar - jalapeños - crème fraîche | 14
 - CALAMARIS** - 6 stuks - citroenaioli | 10,50
 - GRILLWORST** - mosterd | 8
 - KROKANTE KIP** - 6 stuks - chilisaus | 9,50
- 🌿 **BLOEMKOOI BITES** - citroenaioli | 8
 - HOTDOG** - cheddar - coleslaw - gefrituurde ui - truffelmayonaise | 11,50

BORRELPLANKEN

vanaf 12 uur

- ✓ **BROODPLANK DE LUXE** - boter - olijfolie - kruidenboter - tapenade | 13
- BERLAGE PLANK** - grillworst - kaas - bitterballen - oesterzwambitterballen - Amsterdams zuur - olijven | 15
- BITTERGARNITUUR** - kalfsbitterballen - kaastengels - oesterzwambitterballen - krokante kip | 14

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

LUNCHEN OF DINEREN?

Vraag de aparte menukaart.

✓ Vegetarisch gerecht
🌿 Veganistisch gerecht

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE - grenadine - ginger ale - Maraschino kers | 8

CUTIE - cranberry sap - appelsap - honing - bruiswater | 8

COCKTAILS

KIR BERLAGE - cava - Wynand Fockink frambozengin | 8

MOJITO - Bacardi - limoensap - munt - rietsuiker | 11

NEGRONI - gin - Campari - Martini Rosso | 11

BLOODY MARY - vodka - tomatensap - citroensap - Worcestersaus - tabasco | 11

CAIPIRINHA - cachaça - limoen - rietsuiker | 11

MIMOSA - sinaasappelsap - cava | 11

PINK OSTRICH - Pinkyrose lemon & rose - gin - bruiswater | 11

SUMMER GARDEN - Wynand Fockink frambozengin - lycheesap - rozenknopjes - munt | 11

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ - citroenlikeur - cava - bruiswater | 12

LILLET SPRITZ - Lillet blanc - cava - bruiswater | 11

APEROL SPRITZ - Aperol - cava - bruiswater | 9,50

GIN & TONIC

AMSTERDAM WYNAND FOCKINK G&T - Wynand Fockink gin - tonic - limoen | 12

HENDRICK'S G&T - Hendrick's gin - tonic - komkommer | 11

ROKU G&T - Roku gin - tonic - gember | 11

GEDISTILLEERD

- Wynand Fockink jonge jenever | 5,50
- Wynand Fockink oude jenever | 5,50
- Jägermeister | 6
- Martini Bianco | 5,50
- Martini Rosso | 5,50
- Campari | 5,50
- Bols Vodka | 5,50
- Wynand Fockink dry gin | 6
- Hendrick's gin | 6,50
- Roku gin | 6,50
- Bacardi superior | 6
- Havana Club | 6
- Sierra Tequila Reposado | 6,50
- Tequila Gold | 6,50
- Busnel Calvados | 9
- Rémy Martin VSOP | 9
- Lilet Blanc | 5,50
- Noilly Prat | 5,50
- Offley port wit | 5,50
- Offley port rood | 5,50

WHISKEY

- Famous Grouse | 7
- Jameson | 7
- Jack Daniels | 7
- Bulleit bourbon | 7
- Glenfiddich single malt | 8

LIKEUR

- Kahlúa | 6
- Licor 43 | 6
- Cointreau | 6
- Boudier Crème de Cassis | 6
- Sambuca Vaccari | 6
- Wynand Fockink bitterkoekjeslikeur | 6
- Wynand Fockink boterbabbelaarlikeur | 6
- Wynand Fockink citroenlikeur | 6

WYNAND FOCKINK

Gelegen in hartje Amsterdam, met een echt Amsterdams karakter en mentaliteit, is de Wynand Fockink distilleerderij de thuisbasis voor merken als Damrak Gin, Bols en natuurlijk het eigen Wynand Fockink assortiment.

Een slijterij, proeflokaal, distilleerderij en distributeur die worden gerund door een hechte 'familie' van collega's met elk hun expertise. Deze expertise vormt de basis voor de likeuren, jenever, bitters, brandewijnen, een Amsterdamse dry gin en diverse andere producten, allemaal gemaakt van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en een passie voor distilleren.

www.wynand-fockink.nl

WITTE WIJN



CHARDONNAY, QUARTAUT - Languedoc - Frankrijk Boter - housterig - vol	5	28
SAUVIGNON BLANC, LE DROPT - Sud-Ouest - Frankrijk Fris - strak - zuurtje	5	28
PINOT GRIGIO, GREGORIS - Veneto - Italië Fruitig - elegant	5	28
VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS - Castilla y León - Spanje Citrus - fris - mineralen	6,50	37
VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER - Languedoc - Frankrijk Kruidig - perzik - vol	6,50	37
GRÜNER VELTLINER, LÖSS - Kamptal - Oostenrijk Granny Smith - evenwichtig fris	6,50	37
MARSANNE, LOUIS CHÈZE - Rhône - Frankrijk Bloemig - kamille - vol - rond van smaak		40
CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN - Bourgogne - Frankrijk Frisdroog - soepel - mild		59

ROSÉ

PINOT GRIGIO, PRINCIPATO - Lombardia - Italië Fris rood fruit - licht romig, soepel	5	28
GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAQUETTE - Provence - Frankrijk Perzik - witte bloemen - fris	7	39

MOUSSERENDE WIJN



CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ BRUT - Cataluña - Spanje	6	34
Appel - peer - citrusfruit - zacht droog		
CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT - Champagne - Frankrijk		69
Wit fruit - zuiver - droog		
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT - Champagne - Frankrijk		100
Rijp fruit - zuiver - tintelend fris		

RODE WIJN

MERLOT, JEAN D'AOSQUE - Languedoc - Frankrijk	5	28
Rood fruit - zacht - romig		
SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO 'VIABORE' - Marche - Italië	5	28
Kersen - innemend - robijnrood		
SHIRAZ, MILTON PARK - Zuid Australië	6	34
Bosvruchten - peper - lange afdronk		
PRIMITIVO, CAIAFFA - Apulie - Italië	7	39
Krachtig - fruitig - zondoorstoofd		
MALBEC, FABRE MONTAMYOU 'RESERVADO - Mendoza - Argentinië	7,50	40
Zongedroogd fruit - Frans eikenhout - finesse		
TEMPRANILLO, RIOJO VALLOBERA 'CRIANZA' - Rioja Alavesa - Spanje		44
Dieprood - hout - licht kruidig		
MERLOT, DOMAINE DE PEYRELONGUE - Saint-Emilion - Frankrijk		59
Vol - vanille - traditioneel		

BISTRO
BERLAGE

